

100^{ans}
d'engagement

VALRHONA

COOKIES CAMELLATI

al cioccolato

UNA RICETTA REALIZZATA DA THALIA HO - @THALIAHO



Da preparare il giorno stesso:

Fave di cacao caramellate
Impasto per cookies

Utensili utilizzati:

Cucchiaino da gelato

RICETTA CALCOLATA PER 32 COOKIES CIRCA

FAVE DI CACAO CAMELLATE

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: lasciare raffreddare e, nel frattempo, preparare l'impasto per i cookies.

30 g Zucchero semolato
30 g Acqua
25 g Sciroppo di glucosio
30 g Fave di cacao
15 g Burro dolce

Foderare una teglia con carta da forno.

In una pentola, mettere lo zucchero, l'acqua e lo sciroppo di glucosio e preparare un caramello chiaro. Togliere immediatamente dal fuoco, aggiungere le fave di cacao e il burro. Mescolare energicamente fino a quando le fave non sono rivestite. Disporre il composto sulla teglia foderata, quindi mettere da parte fino a completo raffreddamento.

Tritare grossolanamente e mettere da parte.

IMPASTO PER COOKIES

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 12 minuti

315 g Farina 0
5 g Lievito chimico
4 g Bicarbonato di sodio
5 g Sale fino
200 g Burro dolce morbido
220 g Zucchero di canna
100 g Zucchero semolato
70 g Uova intere
10 g Estratto di vaniglia
170 g KOMUNTU 80%
Fior di sale

Tritare grossolanamente il cioccolato KOMUNTU 80%.

Sbattere insieme farina, lievito, bicarbonato e sale.

Tagliare il burro a cubetti.

Nel recipiente della planetaria, sbattere con la frusta il burro, lo zucchero di canna e lo zucchero semolato per 3-5 minuti a velocità medio-alta fino a ottenere un composto cremoso e di colore marrone chiaro. Raschiare il recipiente. Aggiungere l'uovo e l'estratto di vaniglia sbattendo il composto. Diminuire la velocità. Aggiungere gli ingredienti secchi e sbatterli fino a che l'impasto non diventa omogeneo. Aggiungere il cioccolato KOMUNTU 80% e le fave di cacao caramellate. Mettere l'impasto in frigo per 1 ora, fino al rassodamento.

Disporre le griglie nei ripiani inferiore e superiore del forno a convezione e preriscaldarlo a 180°C. Foderare due teglie con carta da forno.

Con un porzionatore di media grandezza (5 cm) o un cucchiaino formare delle sfere della stessa dimensione.

Disporre 8-10 sfere per teglia, lasciando abbastanza spazio tra di loro. L'impasto avanzato può essere conservato e cotto in seguito, oppure congelato per un massimo di 2 mesi. Aggiungere un pizzico di fior di sale sui cookies. Cuocere per 12-14 minuti, ruotando le teglie a metà cottura per garantire una cottura uniforme. I biscotti devono essere ben dorati, i bordi croccanti e il cuore fondente.

Lasciar riposare per qualche minuto, quindi trasferire i biscotti su una griglia fino al raffreddamento.